



## (12) FASCICULE DE BREVET

- (11) N° de publication : **MA 28321 A1** (51) Cl. internationale : **B65D 81/32**  
(43) Date de publication : **01.12.2006**

---

(21) N° Dépôt :  
**28307**

(22) Date de Dépôt :  
**30.05.2005**

(71) Demandeur(s) :  
**RAJBOUNE NAIMA, 6 RUE DES FLAMANTS RIVIERA CASABLANCA (MA)**

(72) Inventeur(s) :  
**RAJBOUNE NAIMA**

---

(54) Titre : **PROCEDE POUR LA REALISATION D'UNE BOISSON A BASE DE LAIT ET DE SIROP NON MELANGES INITIALEMENT**

(57) Abrégé : La présente invention, consiste en une nouvelle boisson lait pasteurisé + concentré de sirop (exemple : menthe, fraise, grenadine, amande,... ou autres...) commercialisés ensembles, non mélangés initialement et le mélange est effectué par le consommateur avant la dégustation fraîche comme goûter ou au petit déjeuner. Cette nouvelle boisson peut se présenter sous deux formes : 1er procédé : - le lait est contenu en carton de 125 ml (quantité à titre indicatif et non limitatif). figure 1-2 - une dose de concentré de sirop (menthe, fraise, grenadine, amande,... ou autres...) est emballée dans un sachet plastique alimentaire transparent, et collé sur l'extérieur du carton. fig. 1-4 - une paille est emballée dans un emballage plastique alimentaire transparent et cette paille est également collée sur l'extérieur du carton. fig. 1-3 - sur le carton existe un orifice, ouvrable (bouchon) fig. 1-1, pour permettre d'introduire le concentré sirop, agiter pour mélanger, puis boire la boisson avec la paille. 2ème procédé : - le dispositif d'emballage de cette boisson est une bouteille plastique à deux compartiments. voir dessin Réf. figure 2 et figure 3. - Le premier compartiment, constituant la base de la bouteille, contient la dose concentré de sirop. figure 2-5 et figure 3-5. - Le deuxième compartiment, au dessus du 1er, contient le lait pasteurisé. figure 2-2 et figure 3-2. - Le premier compartiment étant séparé du 2ème, présente une pointe. figure 2-4 et figure 3-4. - Le deuxième compartiment étant séparé du 1er, présente un orifice. figure 2-3 et figure 3-3. Par simple pression et en enfonçant le 1er compartiment dans le 2ème compartiment, et en renversant la bouteille fermée, la dose sirop s'écoule dans le lait pasteurisé, et en agitant la bouteille, la boisson est obtenue et le consommateur peut la déguster par le bouchon. figure 2-1 et figure 3-1. A ce titre l'emballage peut être une bouteille simple: figure 1 et figure 2, comme il peut être une forme de tout corps d'animal : figure 3, en plastique transparent, le corps sera le compartiment qui contiendra le lait pasteurisé figure 3-2 et la queue de l'animal sera l'autre compartiment

qui contiendra le concentré de sirop figure 3-5, qui sera injecté dans le lait par le biais de la pointe et orifice figure 3-3 et figure 3-4, la boisson serait alors consommée par le bouchon, figure 3-1.

## ABREGE

La présente invention , consiste en une nouvelle boisson lait pasteurisé + concentré de sirop ( exemple : menthe , fraise , grenadine , amande ,.. ou autres....) commercialisés ensemble , **non mélangés initialement** et le mélange est effectué par le consommateur avant la dégustation fraîche comme goûter ou au petit déjeuner .

Cette nouvelle boisson peut se présenter sous deux formes :

### 1<sup>er</sup> procédé :

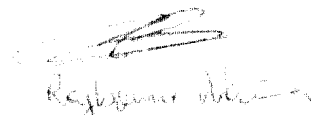
- le lait est contenu en carton de 125 ml ( quantité à titre indicatif et non limitatif ) . figure 1-2
- une dose de concentré de sirop ( menthe, fraise , grenadine , amande,.. ou autres ... ) est emballée dans un sachet plastique alimentaire transparent , et collé sur l'extérieur du carton . fig1 - 4
- une paille est emballée dans un emballage plastique alimentaire transparent et cette paille est également collée sur l'extérieur du carton . fig1 - 3
- sur le carton existe un orifice , ouvrable ( bouchon ) fig1-1 , pour permettre d'introduire le concentré sirop , agiter pour mélanger , puis boire la boisson avec la paille .

### 2<sup>ème</sup> procédé :

- le dispositif d'emballage de cette boisson est une bouteille plastique à deux compartiments . voir dessin Réf. figure 2 et figure 3.
- Le premier compartiment , constituant la base de la bouteille , contient la dose concentré de sirop . figure2-5 et figure3-5.
- Le deuxième compartiment , au dessus du 1<sup>er</sup> , contient le lait pasteurisé . figure2-2 et figure3-2.
- Le premier compartiment étant séparé du 2<sup>ème</sup> , présente une pointe. figure2-4 et figure3-4.
- Le deuxième compartiment étant séparé du 1<sup>er</sup> , présente un orifice . figure2-3 et figure3-3.

Par simple pression et en enfonçant le 1<sup>er</sup> compartiment dans le 2<sup>ème</sup> compartiment , et en renversant la bouteille fermée , la dose sirop s'écoule dans le lait pasteurisé , et en agitant la bouteille, la boisson est obtenue et le consommateur peut la déguster par le bouchon . figure2-1 et figure3-1.

A ce titre l'emballage peut être une bouteille simple :figure 1 et figure 2 , comme il peut être une forme de tout corps d'animal : figures 3 , en plastique transparent , le corps sera le compartiment qui contiendra le lait pasteurisé figure3-2 et la queue de l'animal sera l'autre compartiment qui contiendra le concentré de sirop figure3-5 , qui sera injecté dans le lait par le biais de la pointe et orifice figure3-3 et figure3-4 , la boisson serait alors consommée par le bouchon , figure3-1 .

  
Raymond M...

La présente invention concerne une nouvelle boisson à base de lait pasteurisé et de concentré de sirop ( exemple : menthe, fraise , grenadine , amande,.. ou autres....)

Traditionnellement le lait pasteurisé est commercialisé en carton ou en bouteille , en volume d'un litre ou demi litre .

La nouvelle invention , consiste en une nouvelle boisson lait + concentré de sirop , commercialisés ensembles , **non mélangés initialement** et le mélange est effectué par le consommateur au moment de la consommation .

Ainsi , cette boisson peut être consommée fraîche , comme goûter ou au petit déjeuner .

Cette nouvelle boisson peut se présenter sous deux formes :

**1<sup>er</sup> procédé :**

- ❖ le lait est contenu en carton de 125 ml ( quantité à titre indicatif et non limitatif ) . figure 1-2
- ❖ une dose de concentré de sirop ( menthe, fraise , grenadine , amande,.. ou autres ... ) est emballée dans un sachet plastique alimentaire transparent , et collé sur l'extérieur du carton . fig1 - 4
- ❖ une paille est emballée dans un emballage plastique alimentaire transparent et cette paille est également collée sur l'extérieur du carton . fig1 - 3
- ❖ sur le carton existe un orifice , ouvrable ( bouchon ) fig1-1 , pour permettre d'introduire le concentré sirop , agiter pour mélanger , puis boire la boisson avec la paille .

**2<sup>ème</sup> procédé :**

- ❖ le dispositif d'emballage de cette boisson est une bouteille plastique à deux compartiments . voir dessin Réf. figure 2 et figure 3.
- ❖ Le premier compartiment , constituant la base de la bouteille , contient la dose concentré de sirop . figure2-5 et figure3-5.
- ❖ Le deuxième compartiment , au dessus du 1<sup>er</sup> , contient le lait pasteurisé . figure2-2 et figure3-2.

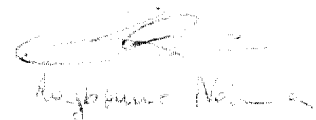
*Signature*

- ❖ Le premier compartiment étant séparé du 2ème , présente une pointe. figure2-4 et figure3-4. laquelle pointe contient à son bout une zone pointillée de moindre épaisseur , détachable afin de permettre au concentré de sirop l'écoulement dans l'autre compartiment .
- ❖ Le deuxième compartiment étant séparé du 1<sup>er</sup> , présente un orifice . figure2-3 et figure3-3 . une zone de moindre épaisseur , au niveau du 2<sup>ème</sup> compartiment , permettant l'entrée du concentré dans le compartiment lait .
- ❖ Par simple pression et en enfonçant le 1<sup>er</sup> compartiment dans le 2<sup>ème</sup> compartiment , et en renversant la bouteille fermée , la dose sirop s'écoule dans le lait pasteurisé , et en agitant la bouteille , la boisson est obtenue et le consommateur peut la déguster par le bouchon . figure2-1 et figure3-1.

Autre variante du 2<sup>ème</sup> procédé consiste à remplacer le système des pointillés sur la pointe et sur l'orifice par un papier aluminium adhérent à la pointe et un autre adhérent à l'orifice .

Au moment de la consommation , le consommateur retire les papiers aluminium sur la pointe et l'orifice puis par simple pression et en enfonçant le 1<sup>er</sup> compartiment dans le 2<sup>ème</sup> compartiment , et en renversant la bouteille fermée , la dose sirop s'écoule dans le lait pasteurisé , et en agitant la bouteille , la boisson est obtenue et le consommateur peut la déguster par le bouchon .

A ce titre l'emballage peut être une bouteille simple, comme il peut être une forme de tout corps d'animal , en plastique transparent , compartiment qui contiendra le lait pasteurisé et la queue de l'animal sera l'autre compartiment qui contiendra le concentré de sirop , qui sera injecté dans le lait par le biais de la pointe et l'orifice . **Figure 3** .



Handwritten signature, possibly reading "Josephine N. ...".

## REVENDEICATIONS

- 1) boisson lait + concentré de sirop , commercialisés ensemble mais **non mélangé initialement** .
- 2) 1<sup>er</sup> procédé , selon la revendication 1 , caractérisé par la séparation des deux produits à savoir le lait et le concentré sirop.
- 3) 2<sup>ème</sup> procédé , selon la revendication 1 , les deux produits sont contenus , séparément , dans 2 compartiments différents .
- 4) procédé , selon la revendication 1 et 3 , caractérisé par une pointe au niveau du 1<sup>er</sup> compartiment , laquelle pointe contient à son bout une zone pointillée de moindre épaisseur , détachable afin de permettre au concentré de sirop l'écoulement dans l'autre compartiment .
- 5) procédé , selon la revendication 1 et 3 , caractérisé par un orifice , une zone de moindre épaisseur , au niveau du 2<sup>ème</sup> compartiment , permettant l'entrée du concentré dans le compartiment lait .
- 6) autre variante du 2<sup>ème</sup> procédé consistant à remplacer la zone pointillée de la pointe par un papier aluminium adhérent au 1<sup>er</sup> compartiment au niveau de la pointe et un autre papier aluminium adhérent au 2<sup>ème</sup> compartiment au niveau de l'orifice .ces deux papiers aluminium sont retirés par le consommateur avant d'enfoncer les compartiments l'un dans l'autre pour effectuer le mélange.
- 7) procédé selon les revendications précédentes , caractérisé par la réalisation instantanée du mélange par le consommateur , avant la dégustation .
- 8) procédé selon les revendications précédentes , caractérisé par la forme de bouteille en silhouette d'animal pour le 1<sup>er</sup> compartiment et la queue de l'animal pour le 2<sup>ème</sup> compartiment , avec la pointe et l'orifice pour réaliser le mélange instantané .  
la silhouette d'animal peut être à titre d'exemple : un chat , un crocodile , figure 3 , ours , chien , tigre ...ou autre animal , liste à titre indicatif et non limitatif .
- 9) la boisson étant destinée en grande partie à une cible jeune : enfant et adolescent voire adulte , la forme de la bouteille en silhouette d'animal est une innovation qui s'adapte parfaitement au goût de la population ciblée .

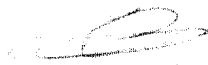
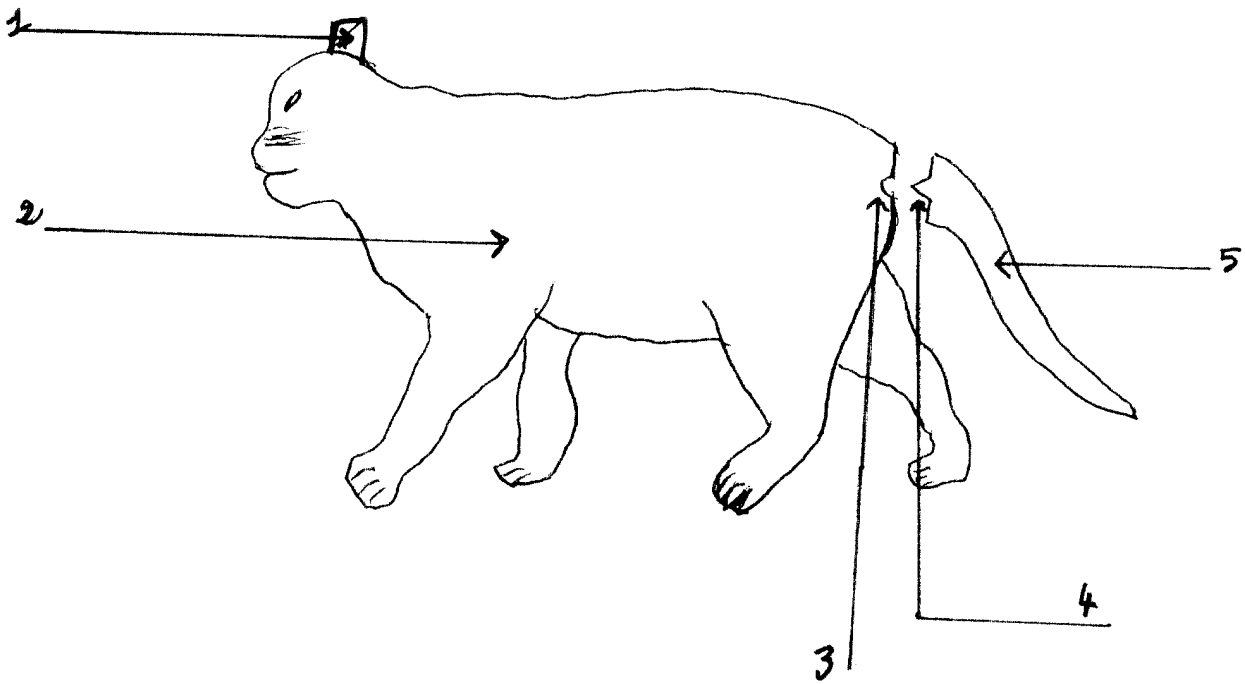
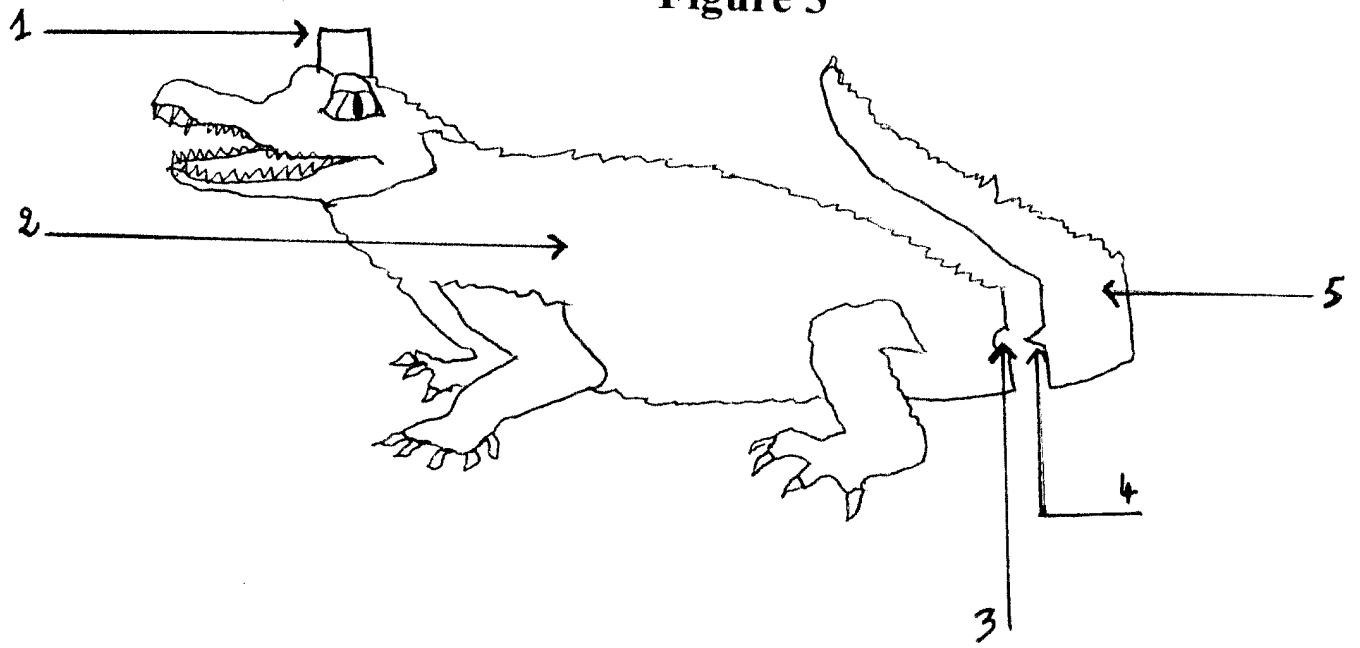
  
Magnum Nélines

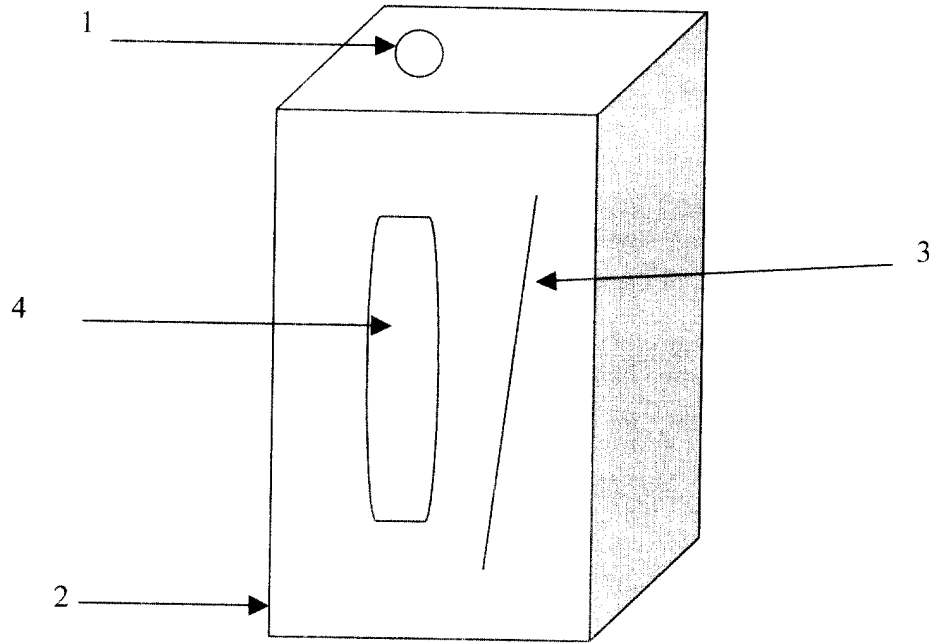
Figure 3



*Raymond Davis*

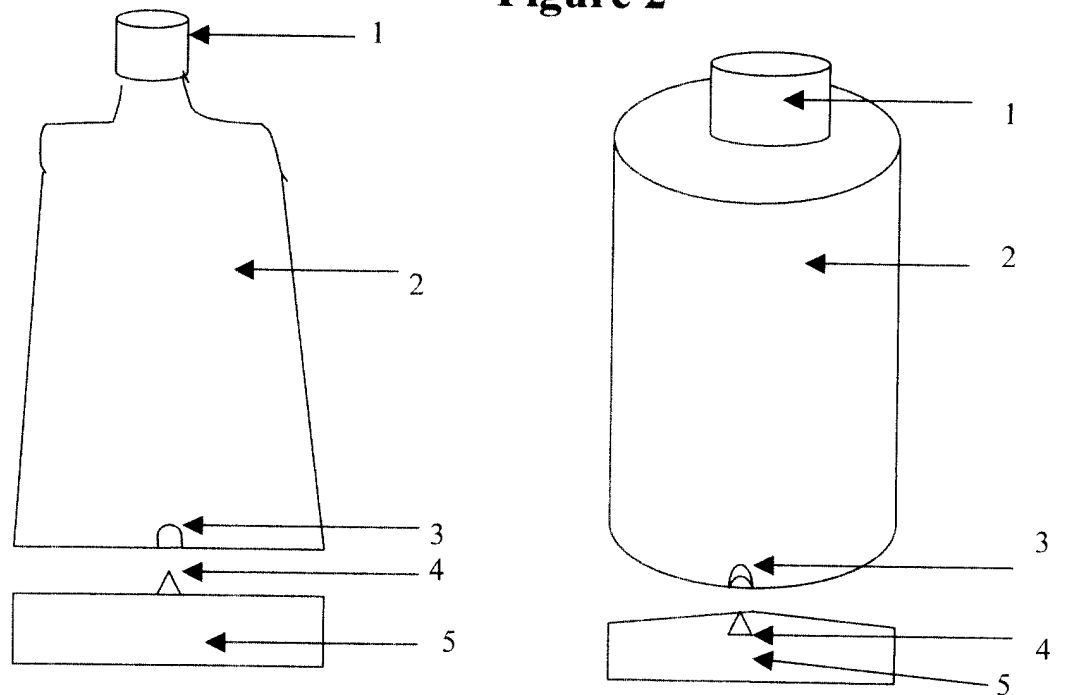
**Illustration du 1<sup>er</sup> procédé**

**Figure 1**



**Illustration du 2<sup>ème</sup> procédé**

**Figure 2**



*Signature*